I VINI DELL'ISTRIA
ALLA VII FIERA CAMPIONARIA DI MILANO

Un avvenimento che ogni anno va assumendo sempre maggiore importanza perchè in una proficua intesa vengono fuse assieme le numerose attività nazionali con le straniere, è la Fiera campionaria internazionale di Milano.

Com'è noto, tutti gli Stati d'Europa, si può dire, organizzano fiere per riallacciare i vincoli commerciali fra nazioni e nazioni spezzati dalla guerra, ma nessuna fiera d'Europa — e questo l'ha affermato il Senatore Nava — ha raccolto una così importante rappresentanza internazionale come quella di Milano con l'intervento ufficiale di ben 30 Stati.

E non poteva essere diversamente, se si considera che Milano, la più grande città d'Italia, è posta nel centro delle comunicazioni ferroviarie della penisola non solo, ma anche dell'Europa, ed ha in sè tutti i requisiti per essere la prima fiera internazionale del mondo.

Al pari che negli altri 6 anni precedenti, la VII Fiera 1926 venne inaugurata la mattina del 12 Aprile, con l'intervento della rappresentanza ufficiale di S. M. il Re nella persona di S. A. R. il Duca d'Aosta, del Governo, della Chiesa, della Camera e del Senato.

Il 19 dello stesso mese fu visitata da S. A. R. il Principe di Piemonte ed entrambi i due augusti Personaggi onorarono della loro visita il Padiglione dei vini d'Italia esprimendo il loro giudizio grandemente lusinghiero per il Comitato organizzatore. S. A. R. il Principe Ereditario nel passare in rivista i diversi stands, in cui gli svariatissimi vini erano artisticamente presentati, esternò alle autorità del seguito la sua ammirazione e il suo alto compiacimento per la Mostra Collettiva dei vini dell'Istria, soffermandosi anche a stringere la mano al rappresentante dell'Istituto agrario, ivi presente, Prof. Libutti.

Come stabilito — dopo 15 giorni d'attività febbrile — la VII Fiera fu chiusa il 27 Aprile, con l'intervento del Primo Ministro d'Italia, S. E. On. Mussolini, il quale ha visto sempre

con la più viva simpatia questa affermazione della grande città lombarda, affermazione che meglio d'ogni altra risponde al bisogno che ha tutta la Nazione nell'attuale periodo di trasformazione, di fare, cioè, rilevare al mondo intero lo sforzo che giornalmente essa compie per preparare il suo avvenire di prosperità e potenza.

La fiera di Milano essendo ormai assurta ad importanza nazionale, tutte le regioni d'Italia erano ivi rappresentate, molte di esse con la costruzione di grandiosi ed artistici edifizî stabili.

A si grande riunione del lavoro internazionale in genere e di quello italiano in ispecie, per quanto in forma assai modesta, non poteva mancare l'Istria nostra e vi partecipò col presentare il principale prodotto della sua terra: il vino.

In esecuzione delle disposizioni date dall'Amministrazione provinciale nel passato 1924 e dal Consiglio d'amministrazione nello scorso marzo 1926, l'Istituto Agrario Provinciale allestì, tutto a spese della cantina dell'Istituto stesso, la 2ª *Mostra Campionaria Collettiva dei vini dell'Istria* nel magnifico e grandioso Padiglione dei «*Vini d'Italia*».

L'organizzazione di questo Padiglione — di ben 1500 metri quadrati di superficie — molto opportunamente venne affidata all'Associazione per la difesa e l'incremento del Commercio del Vino in Italia, il cui Comitato, sotto la presidenza onoraria di quella illustrazione della viticoltura e dell'enologia italiana che è il deputato On. Arturo Marescalchi e la presidenza effettiva del grande organizzatore — e una delle colonne della Fiera, come disse il Senatore Nava a S. E. Mussolini — che è il Presidente dell'Unione Italiana Vini, Gr. Uff. Augusto Da Rios, nulla tralasciò affinchè la più importante delle industrie agricole italiane — l'enologia — che ogni anno va sempre più perfezionandosi sia dal lato tecnico che da quello commerciale, potesse non solo magnificamente affermarsi ma anche imporsi all'ammirazione del pubblico.

Ed infatti, nei 15 giorni in cui la Fiera restò aperta, il Padiglione dei Vini d'Italia con i suoi 60 elegantissimi *stands*, fu visitato da una folla enorme di parecchie centinaia di migliaia di persone con grande compiacimento degli espositori e viva soddisfazione degli organizzatori, la cui instancabile attività per la bella iniziativa è degna di ogni lode e plauso.

Così, in questa grandiosa raccolta dei migliori vini d'Italia

erano degnamente rappresentati anche parecchi buoni tipi di vini della nostra Provincia, per diffondere la conoscenza dei quali, molto opportunamente la Direzione dell'Istituto fece compilare un elegante listino - rèclame nel quale furono classificati ed elencati i vini esposti col nome e la località dei singoli partecipanti. Questo listino, in numero grandissimo, fu distribuito ai visitatori del Padiglione vini.

Ecco l' elenco e la classifica dei vini della produzione vinicola istriana presentata quest' anno alla mostra, la cui partecipazione, se è stata piuttosto limitata, per l' insufficiente produzione dello scorso anno, vogliamo sperare che sarà più numerosa nelle future manifestazioni.

Padiglione dei „VINI D' ITALIA" = Stand 2011

ASSAGGIO PUBBLICO 12-27 Aprile 1926

ELENCO DEI VINI

GRUPPO I. — Vini bianchi comuni e fini da pasto dell'anno.

1. **Vino bianco da pasto** - Cantina dell'Istituto agrario provinciale - *Parenzo*
2. **Vino bianco da pasto** - Tenute march. B. Polesini . . . . . - *Parenzo*
3. **Vino bianco da pasto** - Cantina Sbisà dott. Tullio . . . . . - *Parenzo*
4. **Vino bianco da pasto** - Cantina di G. Ferenaz & Figli . . . - *Visinada*
5. **Vino bianco da pasto** - Cantina Mocibob Giovanni . . . . . - *Visignano*
6. **Vino bianco superiore da pasto** - Vigne e Cantine Calegari - *Parenzo*

GRUPPO II. — Vini rossi comuni e fini da pasto dell' anno.

7. **Vino rosso da pasto** - Cantina dell'Istituto agrario provinciale - *Parenzo*
8. **Vino rosso da pasto** - Tenute march. B. Polesini . . . . . - *Parenzo*
9. **Vino rosso da pasto** - Cantina Sbisà dott. Tullio . . . . . - *Parenzo*
10. **Vino rosso da pasto** - Cantina di G. Ferenaz & Figli . . . - *Visinada*
11. **Vino rosso da pasto** - Cantina Mocibob Giovanni . . . . . - *Visignano*
12. **Oporto** . . . . . - Giuseppe de Vergottini . . . . . . - *Parenzo*
13. **Borgogna nero** . . - Giuseppe de Vergottini . . . . . . - *Parenzo*

GRUPPO III. — Vini bianchi fini vecchi.

14. **Pinot bianco** . . . - Cantina dell'Istituto agrario provinciale - *Parenzo*
15. **Traminer** . . . . - Cantina dell'Istituto agrario provinciale - *Parenzo*
16. **Pinot bianco** . . . - Cantina Manzutto dott. Giuseppe . . - *Umago*

GRUPPO IV. — Vini rossi fini vecchi.

17. **Cabernet sauvignon** - Cantina dell'Istituto agrario provinciale - *Parenzo*
18. **Borgogna nero** . . - Cantina dell'Istituto agrario provinciale - *Parenzo*
19. **Pinot nero** . . . . - Cantina dell'Istituto agrario provinciale - *Parenzo*

GRUPPO V. — Vini da dessert.

20. **Moscato bianco dolce** - Cantina dell'Istituto agrario provinciale - *Parenzo*
21. **Malvasia dolce** . . . - Cantina dell'Istituto agrario provinciale - *Parenzo*
22. **Semillon dolce** . . . - Cantina dell'Istituto agrario provinciale - *Parenzo*
23. **Moscato rosa dolce** . - Cantina dell'Istituto agrario provinciale - *Parenzo*
24. **Moscato bianco dolce** - Premiata Cantina co. S. Becich . . . - *Parenzo*
25. **Moscato rosa dolce** . - Premiata Cantina co. S. Becich . . . - *Parenzo*
26. **Refosco dolce** . . . - Premiata Cantina co. S. Becich . . . - *Parenzo*
27. **Refosco dolce** . . . - Pietro Vezzil . . . . - *Parenzo*

Tutti i vini della mostra oltre ad essere degustati, in una *buvette* comune a pagamento, dove venivano venduti a bicchieri assieme ai vini esposti di tutte le parti d' Italia, furono anche fatti saggiare gratuitamente a industriali, commercianti e consumatori che ne avevano interesse. Il giudizio dato da tutti coloro che hanno visitato la Mostra e saggiato i vini esposti, è stato molto lusinghiero e questo si può rilevare da quanto è riportato nei giornali tecnici del Regno.

Così l' ottimo « Corriere Vinicolo » — Organo della Produzione, Industria e Commercio del vino — che si pubblica a Firenze, nel passare in rivista, in un articolo redazionale, i diversi stands del Padiglione dei vini, si esprime nei seguenti termini :

« Nella Mostra Collettiva dei vini dell' Istria, su di una ele-
« gante scaffalatura abbellita dalla grande Coppa d' argento con-
« ferita nel 1924 dalla Confederazione dell' industria Vinicola ita-
« liana, all' Istituto agrario di Parenzo, fanno bella figura i vini
« in bottiglia della gloriosa provincia che la guerra di liberazione
« ha ricongiunta alla madre Patria. È una gamma meravigliosa
« di squisiti prodotti : vini bianchi e rossi comuni e fini da pasto
« dell'anno, vini bianchi e rossi fini vecchi, vini da dessert. »

E più oltre, lo stesso giornale, dice ancora :

« La partecipazione è stata organizzata dall' Ente Auto-
« nomo Istituto agrario provinciale di Parenzo, presieduto dal
« Comm. Avv. Dott. Tullio Sbisà, il quale, seguente le orme
« della benemerita Amministrazione Provinciale, tende a far co-
« noscere ed apprezzare degnamente gli eccellenti prodotti vi-
« nicoli istriani.

« E tanto maggior lode va data all' Ente Autonomo di Pa-
« renzo, in quanto la sua iniziativa è a tutto esclusivo interesse
« dei produttori della regione, dato che la produzione sua pro-
« pria — ammontante a circa 4000 ettolitri — viene completa-
« mente assorbita da vecchi ed affezionati clienti.

« Lo *stock* inviato alla Fiera di Milano, disposto in bell' or-
« dine nel magnifico *stand* istriano, è stato acquistato in blocco
« fino dai primi giorni, e pur fino dai primi giorni, è stato
« esaurito al banco d' assaggio il rifornimento di vini istriani.

« Ottimi sotto tutti gli aspetti ed apprezzati in ispecie mol-
« tissimo dai numerosi assaggiatori i vini della 3ª, 4ª e 5ª categoria :
« *vini da pesce* (Pinot bianco e Traminer) i primi ; *vini d' arrosto*
« (Cabernet, Borgogna e Pinot nero) i secondi ; *vini liquorosi* (Mo-
« scato bianco, Moscato rosa, Refosco) gli ultimi.

Ed ora ci chiediamo : Quali risultati pratici si sono conse-guiti colla partecipazione, per due anni, alla Fiera di Milano ?

A parte i vantaggi d' ordine generale, di cui si è fatto cenno al principio di questo scritto, ricordiamo ancora che lo scopo primo che si desiderava raggiungere nell' allestire la Mostra collettiva dell' Istria, era quello di far valorizzare e conoscere non solo agli stranieri, ma altresì a una parte degli italiani del Vecchio Regno, che non ebbero occasione di conoscere o cono-scevano imperfettamente questa nuova Provincia unita alla co-mune Patria, che l' Istria — per la sua posizione geografica, per il suo clima mite tendente al secco, per la costituzione delle sue terre e per la predominanza della collina — è regione adatta-tissima per la coltivazione della vite, e che i vini di sua pro-duzione sono tali da essere presi in benevole considerazione da chi nel Regno si occupa dell' industria enologica e del gran com-mercio interno e d' esportazione.

Come conseguenza naturale una volta raggiunto il prece-dente scopo, si avrà anche il vantaggio di interessare le grandi Case vinicole del Regno ad incanalare, un po' alla volta, le loro operazioni d' acquisto anche nei maggiori centri di produzione della nostra regione, la cui materia prima si presta in parte ot-timamente per produrre non soltanto vini comuni ma altresì vini fini di pregio.

Se questo giova non poco nelle annate normali, è indispen-sabile che avvenga nelle annate di abbondanza per il fatto che le sole piazze di consumo della provincia e limitrofe non sono sufficienti ad assorbire la totalità della produzione istriana.

Ebbene, possiamo affermare con sodisfazione, che con la partecipazione dei vini dell' Istria alle due fiere del 1924 e 1926 se non si è conseguito tutto ciò che si desiderava, alcuni van-taggiosi risultati sono stati ottenuti. Infatti, oggi i vini del-l' Istria, specie i tipi fini da pasto e da dessert, tanto sulla piazza

di Milano quanto su quelle di alcune altre città d' Italia, non sono più una novità, ma sono conosciuti, godono buon nome e sono ricercati.

Non bisogna dimenticare che un ostacolo che oggi limita il consumo dei nostri vini sulle piazze di alcune città del Regno, è la grande distanza dei nostri centri di produzione ai detti centri di consumo, aggravata dalla mancanza di strade ferrate a scartamento normale e dalle elevatissime tariffe ferroviarie oggi vigenti; ma se il Patrio Governo migliorerà le condizioni di traffico in genere, e in ispecie quelle della provincia d'Istria, di pari passo migliorerà anche il commercio dei nostri vini.

Ricordiamo ancora che nei 15 giorni che durò la Fiera, allo *stand* dei vini dell' Istria furono numerose le visite e le degustazioni da parte di spiccate e autorevoli personalità del campo enologico e del gran commercio vinicolo del Regno e d' esportazione.

Così, tra le prime, ci è grato ricordare quella dell' on. Prof. Arturo Marescalchi, del Gr. Uff. Augusto Da Rios proprietario dell' importante Casa vinicola omonima e Presidente dell' Unione Italiana Vini, del Chiarissimo Prof. Gorini della Scuola Superiore d'Agricoltura di Milano, del Barone Luigi Ricasoli proprietario della rinomata Casa Vinicola Ricasoli, del Cav. Uff. Enotecnico Amedeo Benetti direttore dei beni Corinaldi di Padova, del Prof. Ferruccio Zago, consulente della « Montecatini », dell' enotecnico Fasanelli della Cantina sociale di Carpi, del Comm. Friedmann Presidente della Federazione nazionale delle Cantine sociali residente a Modena, del Comm. I. De Lucchi e del Dott. Ugo Rossi Ferrini, Presidente il primo, e direttore tecnico, il secondo del Consorzio per la Difesa del vino tipico del Chianti e di altre personalità che per brevità non riportiamo.

Tra le personalità che si occupano del gran commercio vinicolo, merita ricordare la visita di due autorità del movimento enologico-commerciale del Regno e precisamente quella del cav. del lavoro Francesco Folonari comproprietario della rinomata casa omonima di Brescia una delle più importanti Case vinicole d' Italia — da cui dipendono i rinomati stabilimenti della Società Chianti Ruffino e F. Ballor e C. di Torino — e presidente della Confederazione dell' Industria italiana dei vini, di Roma, non che quella dell' illustre Prof. Mensio direttore della rinomata Ditta F.lli Gancia e C[i] di Canelli. Il giudizio, sui diversi tipi di vino saggiati da tutte le sopra ricordate autorevoli personalità

è stato quanto mai lusinghiero, da far sperare bene per l'avvenire.

Per coloro ai quali possa interessare ricordiamo ancora che, dei diversi tipi di vino fatti degustare alle suddette personalità, i più favorevolmente giudicati sono stati: tra i vini comuni da pasto dell' annata, i vini bianchi più che i rossi; tra i vini fini secchi vecchi, anzitutto, il Pinot bianco, poi il Pinot nero e il Borgogna nero; tra i vini dolci liquorosi il Moscato rosa prima, giudicato questo tra i migliori vini liquorosi d' Italia, poi il Moscato bianco e infine la Malvasia. Ma di tutti questi vini, quello che ha raccolto il consenso generale per le sue ottime caratteristiche intrinsiche e commerciali, è stato il Pinot bianco, tanto di un anno d' età quanto quello vecchio, e non sono mancate richieste d' acquisto per migliaia di ettolitri rimaste naturalmente insodisfatte per la limitata disponibilità.

Concludendo, il concetto fattoci dai risultati conseguiti dalle due mostre istriane alla Fiera di Milano — quella del 1924 e quella del 1926 — ci conferma ciò che noi abbiamo sempre sostenuto anche in passato cioè che la terra dell' Istria è in grado di produrre uva capace di dare, assieme alle masse di vini comuni, anche vini da pasto e da dessert quali vengono oggi di preferenza ricercati e ben pagati dagli amatori del buon vino. Per conseguenza, noi confermiamo la nostra opinione che nei nuovi impianti i viticultori istriani debbono intensificare la coltivazione di vitigni scelti e precisamente in prima linea il *Pinot bianco*, in ispecie nelle terre e località ad esso più propizie, quindi, al suo fianco, il *Pinot grigio*, il *Traminer*, il *Pinot nero*, i *Cabernet sauvignon* e *franc*, la *Borgogna nera*, la *Barbera*, la *Malvasia*, i *Moscati bianco* e *rosa*. Il prodotto di detti vitigni sia sottoforma di uva, sia trasformato in vino con tutte le regole d'arte, non può mancar di trovare, anche nelle annate di abbondanza, smercio facile e rimunerativo.

Non bisogna ancora dimenticare che per preparare un commercio prospero dei nostri vini, qualunque essi sieno, nei maggiori centri di consumo del Regno e dell' estero, è necessario eliminare l' eccessivo frazionamento, per offrire all' industriale che si occupa del gran commercio masse cospicue di vini ben fatti e a tipo costante e ciò si potrà raggiungere solo se nell' animo del viticultore istriano prenderà maggior sviluppo lo spirito di cooperazione.

Dott. G. B. Cucovich
Prof. D. Libutti

Come si ottengono le razze elette di grano [1]

Benito Mussolini, nel lanciare con felice iniziativa la battaglia del grano — simbolo di tutta l' agricoltura italiana — ha posto le razze elette fra i capisaldi per mezzo dei quali deve giungersi alla vittoria. Su ciò debbono ben meditare gli agricoltori, specialmente quelli che le razze elette non tengono nella dovuta considerazione sia perchè non le hanno mai conosciute, sia per riluttanza nel porre fiducia su tutto ciò che è nuovo. Le buone prove che hanno dato finora le razze elette oggi esistenti, stanno chiaramente a dimostrare che si è su una sicura via e noi siamo convinti che la diffidenza di molti agricoltori (e a dire il vero anche di qualche tecnico) derivi semplicemente da quel velo di mistero di cui le razze elette sono, per essi, circondate, per non essersi mai curati di sapere con una certa precisione che cosa esse siano.

È per questa convinzione che crediamo di poter modestamente contribuire alla divulgazione della razza eletta con le seguenti note esposte nella forma più semplice e breve possibile sì che possano entrare nella mente di tutti.

Il punto di partenza.

Per iniziare la selezione genealogica, attraverso la quale può ottenersi la razza eletta, si può partire:

a) dalle comuni varietà impure

b) dai prodotti di incroci naturali od artificiali

c) dalle mutazioni.

a) Le comuni varietà (Gentile rosso toscano, Rieti, Cologna Veneta, Carosella, ecc.) che a prima vista — da un esame morfologico sommario — possono sembrare costituite da individui fra loro uguali, sono invece miscugli di tipi (botanicamente: *piccole specie*) più o meno numerosi, che possono perfettamente separarsi uno dall' altro ed isolarsi mediante la selezione genealogica. Fra i tipi esistenti, il più numeroso è quello che imprime quel certo valore agrario che una data varietà possiede; generalmente pochi sono i tipi di valore agrario inferiore, e an-

---

[1]) Per una trattazione ampia e completa vedi: Prof. F. Todaro «*Il miglioramento di razza nelle piante agrarie*» — Casa editrice Marescalchi — Casale Monferrato.

cor meno — alle volte rarissimi (potrebbe anche darsi che non esistessero) — quelli di un valore che supera nettamente tutti gli altri.

Il selettore volendo operare su una di queste varietà, si pone lo scopo di *isolare* — ognuno separatamente — i tipi migliori (più produttivi, più resistenti alle malattie, all' allettamento, ecc.) e fra questi infine scegliere quello o quelli che più rispondono alle finalità pratiche che egli si era proposto di raggiungere. Questi ultimi tipi, così isolati, costituiscono delle razze pure ed *elette* — nuove — che, se la scelta è stata ben fatta, messe a confronto con la varietà da cui hanno avuto origine debbono superarla in valore, il quale si rivela praticamente con una maggior produzione.

b) L' incrocio fra due tipi si può provocare artificialmente con una operazione molto semplice per la quale occorrono certe attenzioni facilmente raggiungibili con la pratica. Molto di rado nel frumento (per la disposizione delle varie parti del fiore e per il modo come avviene la fecondazione) si verifica l' incrocio spontaneo. Comunque dopo il primo prodotto dell' incrocio, per disgiunzione e scambio di caratteri le generazioni si presentano composte da tipi più o meno numerosi (non prevedibili) che differiscono fra loro e dai progenitori. Questi tipi costituiscono un materiale vario da cui, operando con la selezione genealogica, possono ottenersi — fra le forme fisse — delle razze pure — nuove — fra le quali, quelle che avranno in sè dei requisiti tali da giustificarne il nome, saranno *elette*.

c) Si chiama *mutazione* la comparsa repentina di uno o più caratteri nuovi — morfologici o fisiologici — trasmissibili ai discendenti, in un individuo appartenente a un tipo preesistente. Come avvengano tali mutazioni ancora non è chiaramente precisato, quindi è inutile in queste sommarie note dire di più. Comunque sia anche da queste forme nuove si può partire per ottenere, sempre attraverso la selezione genealogica, delle razze, che se la mutazione è stata favorevole, potranno acquisirsi a servizio della granicoltura, nominandole *elette*.

Allevamento.

Le spighe inizialmente scelte (in una coltura comune di varietà impure, fra quelle provenienti da incrocio o da mutazione) si coltivano, ognuna separatamente, in parcelline di con-

veniente ampiezza (generalmente di un m²). Tale coltura prende il nome di *allevamento selettivo*. Innanzi di seminare i granelli delle singole spighe, si notano di queste le caratteristiche fondamentali: colore, peso, lunghezza, numero delle spighette fertili, disposizione di queste sulla rachide; numero dei granelli, loro colore, forma e peso, ecc. In conclusione se ne prendono tutti quei «connotati» che servano ad individuarle. Si scelgono infine i granelli migliori, che verranno seminati, come si è già detto — separatamente per ogni spiga — nelle parcelline loro destinate in modo che le piante che ne risulteranno abbiano a disposizione tanto spazio da potersi liberamente sviluppare.

Durante lo sviluppo si seguono una ad una le progenie in ogni parcella, prendendo il più spesso possibile (quotidianamente a partire dalla emissione delle spighe) delle note sul portamento delle piante, sul colore, larghezza e forma delle foglie, su eventuali attacchi da parte di parassiti (ruggine, ecc.); inoltre la data della emissione delle spighe, della fioritura, della maturazione. Tutte queste note sono necessarie per riuscire a comparare fra loro le progenie delle spighe di una medesima provenienza. In questa prima fondamentale comparazione, il selettore (che abbia una seria preparazione scientifica, una non breve pratica e delle qualità personali di acuto e preciso osservatore) arriva ad eliminare le progenie (*stirpi*) che appaiono di poco o di comune valore e ad individuare quelle di maggior merito.

Moltiplicazioni di prova.

L'anno che segue, i granelli delle stirpi migliori individuate nell'allevamento, si seminano (tenendo sempre separata ogni stirpe) in parcelle alquanto più ampie (circa m² 20). Con questa coltivazione — chiamata *I^a^ moltiplicazione di prova* — si fondano le famiglie le quali, quando saranno passate attraverso tutte le altre prove che vedremo in seguito, potranno essere presentate come razze nuove sotto un nome (ad es.: Carlotta, Ardito, ecc. dello Strampelli) oppure con un numero assegnatogli dal selettore (96, 48, ecc. del Todaro).

La cultura di moltiplicazione, che è fatta nelle medesime condizioni di quella comune, buona, darà modo di far constatare se anche in queste condizioni le famiglie mantengano i pregi rilevati nell'allevamento; inoltre con le successive comparazioni (alla prima moltiplicazione ne segue una seconda e alle

volte una terza) può restringersi il numero delle famiglie scelte conservando le sole veramente migliori o, più di frequente, l'unica ottima.

Prove territoriali.

Superate felicemente le prove di moltiplicazione, le famiglie escono dal campo selettivo per cimentarsi nella coltura comune. Vengono mandate in diverse località — tenendo presenti le attitudini speciali di ciascuna famiglia — senza peraltro presentarle definitivamente all'agricoltore, dovendo continuare, per mezzo di visite, gli stessi rilievi fatti nel campo selettivo e in più i primi accertamenti sulla quantità di produzione in granelli.

Per mezzo delle prove territoriali e di adattamento si riesce a delimitare i territori dove le famiglie trovano il migliore ambiente di vita e quindi producono di più. È chiaro che nel caso di famiglie provenienti da varietà impure, un territorio ove esse troveranno il pieno adattamento si può stabilire a priori: questo sarà ove le rispettive varietà impure sono da lungo tempo coltivate.

Moltiplicazione conservativa.

Accertati — con molteplici prove per un numero sufficiente d'anni — i territori ove la coltivazione è più proficua, la razza eletta viene donata all'agricoltura. L'Istituto, o il selettore, che l'ha costituita non può però abbandonarla completamente senza il pericolo di vederla disperdere in pochi anni. L'agricoltore, per quanto diligente non può mantenerla nella purezza come l'ha ricevuta: inquinamenti con altre varietà avvengono sempre; incroci naturali e mutazioni, se pur raramente, pure possono verificarsi, così che col susseguirsi delle coltivazioni si ritorna ad avere *inevitabilmente* un miscuglio di poco valore. Il lungo, difficile e paziente lavoro del selettore verrebbe così in breve tempo completamente distrutto.

Per evitare ciò, nel campo selettivo viene disposta una coltura — *moltiplicazione conservativa* — che, come lo dice la parola, ha lo scopo di conservare in purezza assoluta la razza eletta. Ciò riesce molto agevole per la limitata estensione della cultura che permette frequenti visite del selettore il quale, conoscendo a fondo la sua razza, si accorge subito se individui estranei vi si sono mescolati o se in essa sono avvenuti dei cambiamenti riguardanti i caratteri ereditari.

Moltiplicazione industriale.

Come abbiamo detto nel capitoletto precedente, la razza eletta nelle mani dell' agricoltore è destinata, per forza di cose, a disperdersi. Quindi l' agricoltore che vuole trarre profitto da essa non si può limitare a prucurarsi la semente una volta sola; dovrà invece attingere il grano da seme anno per anno — o almeno ogni due anni — ad una fonte *sicura*. Esistono da vario tempo dei centri di produzione di sementi di razza eletta (ad es.: la Società Cooperativa Bolognese « Produttori Sementi » fondata nel 1911); altri ne sorgeranno ora. Il compito degli enti preposti alla produzione (che dovrebbero essere fra loro collegati e sotto la sorveglianza degli Istituti di selezione secondo una organizzazione che sarebbe qui troppo lungo esporre) è quello di moltiplicare anno per anno il piccolo nucleo di semente purissima ricavata dalla cultura di moltiplicazione conservativa dell' Istituto di allevamento e seguitare la moltiplicazione (presso gli agricoltori soci cooperanti se, come è preferibile, l' ente è organizzato in forma cooperativa) sempre sotto la sorveglianza dei propri tecnici e di quella dell' Istituto di allevamento, in modo da potere distribuire la semente eletta — quando se ne sarà raggiunta una quantità sufficiente — a tutti gli agricoltori con buona garanzia sulla sua purezza,

*
* *

Data così a grandi linee e molto brevemente una idea di come le razze elette si costituiscono e giungono all' agricoltore, elenchiamo fra quelle ottenute dal Prof. Francesco Todaro all' Istituto di Cerealicoltura di Bologna, le più diffuse nella coltura comune notando per ciascuna di esse le caratteristiche principali.

RAZZA N° 48 (fondata nel 1911) — *Tipo Gentile Rosso Semiaristato.*

Ha la spiga di colore giallo rosso, con reste non molto lunghe e solamente nella metà superiore. La caratteristica della spiga semiaristata è probabilmente da attribuirsi ad incrocio spontaneo. È una razza che resiste abbastanza bene all' allettamento se ben coltivata e se si ha l' avvertenza di non destinarle terreni molto ricchi di sostanza organica. È attaccata dalla ruggine la quale per altro non le infligge danni notevoli. Ha fatto sempre ottima prova nei terreni fertili del piano e riesce

in modo veramente superbo nelle buone terre di collina. Per la sua alta produttività ha sempre battuto — di regola — il Gentile Rosso comune (del quale è più precoce) e le altre varietà analoghe.

RAZZA N° 58 (fondata nel 1911) — *Tipo Gentile Rosso.*

Ha spiga mutica di colore giallo-rosso. È la migliore «piccola specie» trovata nel Gentile Rosso di Toscana (quindi «il punto di partenza» in questo caso è stata la varietà impura). È logico perciò che la razza superi in produzione la varietà da cui proviene. Ha le stesse caratteristiche della razza 48, salvo un periodo vegetativo più lungo, uguale a quello del Gentile impuro.

RAZZA N° 96 (fondata nel 1917) — *Tipo Inallettabile Vilmorin.*

Ha spiga semiaristata di colore giallo-chiaro. Per l'origine ci si può richiamare alla Razza 48. Caratteristiche principali sono: l'elevata produttività, la maturazione più precoce dell'Inallettabile Vilmorin, la grande robustezza dei culmi e la buona resistenza agli attacchi di ruggine. Va coltivata nelle terre fertili, fresche, ricche di sostanza organica. Non temiamo di esagerare dicendo che è la razza che ha finora battuto i «records» delle più alte produzioni.

RAZZA N° 38 (fondata nel 1911) — *Tipo Inallettabile Vilmorin.*

Ha spiga mutica di colore giallo-chiaro. È stata isolata dall'Inallettabile Vilmorin, del quale è un po' meno tardiva e meno soggetta alla ruggine. Caratteristica principale è la grande robustezza del culmo. Per la coltivazione può ripetersi ciò che si è detto per la Razza 96 con la quale ha anche in comune l'elevata produttività.

RAZZA N° 12 (fondata nel 1910), N° 29 e N° 31 (fondate nel 1911) — *Tipo Colognese.*

Hanno spighe aristate di colore giallo. La Razza 12 si distingue dalle altre per essere resistentissima alla ruggine e la più precoce. È molto produttiva, ma è superata in questo dalle Razze 29 e 31 se — essendo meno resistenti alla ruggine e meno precoci — vengono coltivate in ambiente adatto. La Razza 12 è una delle più diffuse nelle località più infeste dalla ruggine, e con buoni risultati se coltivata in successione a culture che non lascino residui abbondanti di sostanze azotate.

***

Tralasciamo per brevità le altre razze (del tipo Rieti, primaverili, ecc.) — pure pregevoli — che sono ora le meno diffuse fra tutte quelle costituite dal Prof. Todaro. Prima però di finire vogliamo fare agli agricoltori un avvertimento, che non giungerà nuovo — perchè ripetuto tante volte — ma sul quale conviene insistere perchè esso compendia tutta la battaglia del grano. Le razze elette — nell' ambiente a ciascuna di esse appropriato — hanno l' attitudine a produrre molto, ma esse non possono fare dei miracoli: per produrre hanno bisogno di avere a propria disposizione molti e buoni alimenti, hanno bisogno di vegetare comodamente senza perdite di energie. Quindi la *vittoria* del grano — tanto attesa dalla Nazione — si avrà solo se si sapranno sfruttare a fondo le attitudini delle razze elette circondandole di tutte le cure possibili: ottima preparazione del terreno, appropriata concimazione e distribuzione delle piante, assidui lavori culturali. DOTT. MARIO BONVICINI

Dove non arrivano le Gambusie arriva il verde di Parigi

Quando non si abbiano a disposizione delle Gambusie per la distruzione delle larve di anofele negli stagni, e per quegli specchi d'acqua dove le gambusie non arrivano causa una vegetazione di canneti, o per quelle raccolte idriche temporanee che si formano d'estate e che per quanto piccole costituiscono dei pericolosi focolari anofeligeni, possiamo ricorrere ad un altro mezzo economico e straordinariamente efficace, sul quale richiamò l' attenzione L. W. Hackett della fondazione Rockefeller al 1° congresso internazionale per la malaria (Roma 3—6 ottobre 1925). È questo il *verde di Parigi* o *verde di Schweinfurt*, un aceto-arsenito di rame largamente impiegato dal Hackett e vari suoi collaboratori in Sardegna ed in Calabria durante le campagne malariche del 1924 e 1925.

È un metodo che può usarsi con molta facilità ed universalmente adottarsi.

Questo prodotto chimico è un doppio sale di arsenito di rame e di acetato di rame, contiene allo stato puro 58.62 % di anidride arseniosa, si presenta come una polvere microcristal-

lina, di colore verde smeraldo; spesso è adulterato ed ogni nuova partita di verde di Parigi, da mettersi in uso, prima di essere impiegata, deve venire sottoposta ad analisi chimica e ad esperimenti pratici sul posto; costa attualmente circa 20 lire il kg.

Il Hackett ci dà una descrizione dettagliata della tecnica della preparazione e della applicazione del larvicida con le relative precauzioni:

1° *Eccipiente*: Per diluire il «verde di Parigi» il mezzo più economico consiste nell'incorporarlo alla polvere stradale. Questa va crivellata e tenuta in serbo al coperto, poichè solo polvere molto asciutta può servire. Come surrogati possono valere la cenere di legna, la farina deteriorata, la calce in polvere, la sabbia finissima.

2° *Modo di mescolarlo*: Per mescolarlo si dovrà sempre ricorrere al mezzo meccanico, servendosi di una cassetta a tenuta d'aria o di un bariletto che possa rotare come farebbe una impastatrice da cemento attorno ad un tubo di ferro che lo attraversi diagonalmente funzionando da asse. Una cassetta delle dimensioni di 30:30:50 servirà per 10 litri ogni volta.

3° *Modo di spargerlo:* Questa operazione può essere fatta a mano, lanciando la miscela in aria in guisa che il vento s'incarichi di portare una nuvola di polvere sulla superficie d'acqua (da adottarsi di preferenza per grandi estensioni d'acqua). Per piccole masse d'acqua, dà risultati molto più sodisfacenti l'uso del soffietto a mano di cui si servono i vignaioli per spolverizzare le viti. Il soffietto produce una nuvola compatta e se ne ottiene una distribuzione uniforme. La polvere può essere diretta in basso, in maniera da raggiungere l'acqua anche sotto un vento forte. Sostituendo il soffietto alla distribuzione a mano si modera lo sciupio del verde di Parigi, diminuendone anche del 50 % il consumo.

Se ci si trova alle prese con fossi dall'esuberante vegetazione o con canneti e cespugli folti alle sponde dell'acqua, il tubo del soffietto può venire inserito attraverso la impacciante vegetazione e si è così in grado di lanciare la polvere direttamente sull'acqua anzichè sul fogliame delle piante.

Quantità in cui va adoperato: Miscela all'1 % (una parte di verde di Parigi su 100 parti di polvere stradale, cfr. punto 1°). Hackett non ha usato mai più di 0.10 cm^3 di verde di Parigi per m^2 di superficie d'acqua qualunque sia la vegetazione

frapposta o sovrapposta [1]; intervalli più brevi del periodo occorrente allo svilupparsi delle larve d'Anopheles, a seconda della stagione.

Precauzioni: le persone che spargono il « verde di Parigi » non soffrono nessun disturbo, se hanno la semplice avvertenza di tenersi sopra vento della nuvola di polvere, di cambiare gli indumenti esterni ogni volta che è terminato il lavoro, e di lavarsi le mani prima di mangiare.

Il verde di Parigi è innocuo per qualsiasi sorta di pesce (compresa la Gambusia affinis) come pure per animali domestici o per vegetali.

La *spesa* per l' applicazione del « verde di Parigi » in Italia, non eccede le lire 12 per ogni 1000 m^2 di superficie comprendendovi il costo della mano d' opera, mentre il puro costo della materia si riduce per 200 cm^3 di verde di Parigi (sufficienti a disinfestare 2000 m^2 di superficie d' acqua) ad una spesa di L. 4.

Ora il verde di Parigi è usato dal dott. Hackett e dai suoi collaboratori anche nel circondario di Rovigno, dove quest' anno la fondazione Rockefeller sta intraprendendo come in alcune zone dell'Agro Romano una campagna larvicida modello.

DOTT. M. GIOSEFFI

I FONDI DI CAFFÈ
nell' alimentazione degli animali

I fondi di caffè, come tutti i residui della umana alimentazione, sono molto distribuiti nei centri abitati ma sono anche molto suddivisi. A prima vista dunque si avrebbe l' impressione di una difficile raccolta.

Se noi pensiamo che in commercio si fanno raccolte di capelli, stracci, ecc., niente ci impedisce nella pratica per una

---

[1]

0.10	cm^3	verde	di	Parigi	per	1	m^2	di superficie	idrica
1.00	»	»	»	»	»	10	»	»	»
10.00	»	»	»	»	»	100	»	»	»
100.00	»	»	»	»	»	1000	»	»	»
1000.00	»	»	»	»	»	10000	»	»	»

Con un litro quindi (= 1250 gr.) di « verde di Parigi » si dovrebbe impedire la moltiplicazione della zanzara su 10000 m^2 di superficie.

razionale raccolta di fondi di caffè, pane duro e residui vari tra le famiglie e tra i locali, bar, caserme ed alberghi, dove i fondi stessi possono trovarsi in buona quantità.

La polvere di caffè nella bollitura o nell' infusione perde tutta o quasi tutta la caffeina, ma conserva invece quasi interamente la proteina, il grasso e l' amido. La diminuzione o la scomparsa della caffeina costituisce un fatto utile, perchè rende innocuamente utilizzabile come alimento una grande quantità di fondi di caffè, mentre non esclude il possibile effetto benefico della caffeina contenuta ancora in lievi proporzioni nel residuo.

Pur essendo lecito paragonare il valore nutritivo dei fondi di caffè con quello di altri cereali o residui di cereali in base soltanto alla loro composizione chimica, così p. es. col granoturco, con l' avena, con la crusca di grano e con la pula di riso

	granoturco	crusca grossa	avena	pula riso	fondi di caffè
Sostanze azotate	10	14,2	10	11·25	11·50
Grasso	5	3·6	5	10·63	12·45
Estrattivi inazotati	67	53·—	68	39·82	64·51

non sarebbe egualmente possibile stabilire il loro valore alimentare soltanto su tale confronto, perchè nel paragone sfuggono vari coefficienti del valore nutritivo, quale il modo di preparazione e di apprestamento, l' appetibilità, la tolleranza, la digeribilità, ecc. È dunque soltanto sul resultato degli esperimenti nelle varie specie animali che può stabilirsi con fondamento il valore nutritivo del residuo, il miglior modo di utilizzarlo e gli effetti, sugli animali, della caffeina contenuta nei fondi di caffè.

È noto come la caffeina in dosi moderate aumenti l' energia cardiaca, acceleri la circolazione, ecciti il sistema nervoso, favorisca la digestione. Il caffè aumenta anche l' energia muscolare, aumenta la produzione del latte, esplica un' azione antibacterica nel tubo intestinale.

L' azione benefica del caffè, usato in dosi moderate, può tradursi in azione tossica o quasi tossica se l' uso del caffè è eccessivo (caffeismo).

Le vacche, i buoi, i cavalli, i suini, le galline, le oche, i conigli accettano senza ripugnanza il fondo di caffè specialmente in mescolanza con l' avena o con la crusca. In pochi giorni si abituano a mangiarlo anche in dosi elevate.

Bisogna che il caffè tostato sia stato accuratamente macinato e che i fondi essiccati si presentino *polverulenti* e *non detritiformi*. Il caffè non bene macinato dà un residuo detritiforme troppo ricco di caffeina, di sapore non gradevole, di odore nauseante, e i detriti che non possono essere masticati, insalivati, imbevuti dai succhi gastrici, passano indigeriti negli escrementi.

È bene tenere in debito conto la macinatura e la bollitura del caffè, quando non si possono avere i fondi di bar, perchè il residuo possa rappresentare un alimento gradito e contenga dosi minime di caffeina.

Un esperimento della durata di 25 giorni fu eseguito in 4 bovini di 3 anni, due sottoposti alla razione normale (fieno, crusca, paglia) e due alla stessa razione, ma sostituendo gradatamente alla crusca il fondo di caffè, fino a raggiungere al ventesimo giorno la quantità di chilogr. 1,500 di fondi in sostituzione.

I bovini di esperimento si abituarono facilmente al nuovo alimento e dopo qualche giorno ne divennero ghiotti: nessun disturbo generale si ebbe ad osservare. La differenza in più dell'aumento di peso giornaliero nei bovini del gruppo di esperimento fu quasi trascurabile. Infatti, i bovini alimentati col fondo di caffè aumentarono durante la prova complessivamente chilogr. 38, mentre quelli di controllo aumentarono chilogr. 37,33.

Con ciò si deve ritenere che il fondo di caffè rappresenta un alimento di primo ordine in rapporto al suo potere nutritivo, e dal lato economico possa vantaggiosamente sostituire altri surrogati.

Su 7 porcellini di eguale età (mesi due) divisi in due gruppi: 4 di confronto e 3 di esperimento, somministrando a questi ultimi 900 grammi di fondo di caffè complessivamente al giorno, si verificò che essi dopo otto giorni presentavano una differenza in più sull'aumento giornaliero individuale di peso dell'altro gruppo, di grammi 111.

Un esperimento eseguito su 4 cavalli sostituendo all'avena fino a 800 grammi di fondo di caffè, dimostra la possibilità di questa sostituzione nella indicata proporzione, mantenendosi i cavalli col peso iniziale ed in buono stato di nutrizione.

Degli esperimenti furono eseguiti su due giovani vacche da latte per verificare le modificazioni quantitative del latte stesso e saggiare la tolleranza delle vacche per questo nuovo mangime,

1) Un campione del latte delle 24 ore di ciascuna vacca fu prelevato dopo varii giorni che le vacche erano tenute a una normale e pesata razione e prima di iniziare l'esperimento.

Il latte fu esaminato in un laboratorio chimico.

2. Un altro campione fu prelevato nell'identico modo ed esaminato 5 giorni dopo che le vacche erano state sottoposte alla stessa normale razione somministrando giornalmente in più un chilogr. di fondo di caffè a ciascuna per cinque giorni; e un terzo campione di latte fu prelevato e analizzato al decimo giorno di prova risultando un graduale aumento della quantità del latte e della percentuale di grasso e di sostanza secca fino al decimo giorno, mentre il campione di latte prelevato al quindicesimo giorno, dopo aver sospeso al decimo giorno, bruscamente la somministrazione del chilogrammo di fondo di caffè in più, presentava una rapida discesa della percentuale di grasso e di proteina e una diminuzione della quantità di latte. Questa quarta analisi controprova il risultato delle due analisi precedenti che depongono per una azione quasi elettiva del fondo di caffè sulla attività funzionale della glandola mammaria.

Da questi esperimenti si può concludere:

1) che il fondo di caffè deve considerarsi un ottimo alimento per gli animali;

2) che le vacche e i suini possono vantaggiosamente alimentarsi col fondo di caffè, il quale nelle prime favorisce l'aumento di produzione del latte migliorando anche la composizione del medesimo: nei secondi (suini) l'azione utile deriva dal fatto che essi possiedono più di ogni altro animale una maggiore potenza di digestione per i grassi. Dott. Giovanni Linz

Corrispondenze dalla provincia

Momiano, 25-V. — Si è in apprensione per il susseguirsi di giornate umide e fredde per cui la vegetazione è lenta e disuguale.

I venti d'aprile, e anche della prima metà di questo mese, hanno danneggiato fortemente i giovani germogli e più danno ancora arrecarono nei frutteti, che promettevano così bene.

Vista l'incostanza del tempo e l'umidità che perdura, il solerte contadino con assiduità ammirabile (chi è stato scottato con l'acqua calda ha

paura anche della fredda!) irrora e zolfora, perchè, se si dovesse fare una vendemmia scarsa come quella dell' anno decorso, sarebbero guai.

(I. Piccoli)

Buíe, 25-V. — Il 1925 è tenuto bene a memoria dagli agricoltori che quest' anno hanno sempre sulle spalle la pompa irroratrice e non si stancano d' irrorare, tanto che non sono pochi quelli che lo hanno già fatto per la terza volta.

La temperatura, specialmente durante la notte, è sempre bassa e per quanto un vecchio proverbio dica che il caldo si deve attendere solo di giugno, quest' anno ritarda un po' troppo e fa temere per la vegetazione regolare specialmente della vite. Per il rimanente va abbastanza bene: i frumenti seminati e concimati razionalmente sono bellissimi e mostrano una bella differenza con quelli coltivati in modo ordinario; speriamo che questo giovi a indurre la generalità a seguire le istruzioni che vengono date dai tecnici.

La stagione non va molto propizia per l' allevamento bachi: ne sono state poste molte oncie, ma, se dura così, ho paura che il prodotto sarà poco. A proposito di allevamento bachi è assolutamente necessario che venga regolato il mercato bozzoli perchè non succeda più come tante volte è successo che arrivati al prodotto, per accordi che prendono fra loro, non si trovano acquirenti che vogliano pagare un prezzo giusto e rimuneratore.

(F. Marzari)

Portole, 25-V. — Sembrava che il tempo si sarebbe messo al bello invece abbiamo avuto un' incostanza come nella prima decade e la temperatura è bassa che sembra in autunno. Sono ostacolati per tal modo i lavori di coltura e specialmente la semina del granturco. Le viti che avevano germogliato prima dell' ordinario si sono poi arrestate ed ora siamo in ritardo rispetto agli anni decorsi. I forti venti avuti hanno abbrostolito le foglie al margine e resi i germogli fragili. I nostri agricoltori però quest' anno non dormono e irrorano e solforano a tutto spiano: vi sono località nelle quali è stato irrorato già per la quarta volta e solforato per la terza con zolfo semplice e ramato. Io direi che tanta insistenza è anche eccessiva, non solo per lo sperpero di materiale, ma anche perchè i giovani getti, in alcuni luoghi, forse irrorati con dosi eccessive di solfato di rame, si sono seccati e i piccoli grappoli arrossati.

È stato quì introdotto quest' anno per esperimento l' anticrittogamico «*Nosperal*». Fin' ora i trattamenti eseguiti vanno bene e speriamo poter dir così anche in seguito, giacchè il suo impiego avrebbe vantaggi non indifferenti anche sul solfato di rame.

Già dalla prima quindicina molti hanno dato mano alla potatura dell' olivo, ma, sia per causa di malattie sia per causa del freddo, quest' anno stato eccessivo, vi è tanto seccume che non possiamo sperare in un buon raccolto d' oliva per qualche anno.

Il raccolto del fieno si prevede scarso; solo i trifogliai concimati con concimi chimici hanno dato un abbondante primo taglio.

Intanto il pane cresce di prezzo ed è questo il momento nel quale gli agricoltori non hanno più nulla in casa, ciò che li deve far meditare e spingerli a produrre almeno quanto può loro occorrere per tutto l' anno.

(R. Zonta)

Rozzo, 26-V. — Il maltempo ha arrestato per parecchi giorni il lavoro di campagna. L'infuriare di venti da scirocco prima e la bora poi ha danneggiato fortemente le viti ed in genere tutti gli alberi da frutto.

Causa la continua pioggia, non si potè dare mano alla zappatura delle patate le quali sono quasi dappertutto attaccate da peronospora e si prevede find' ora uno scarso raccolto. I frumenti non sono molto rigogliosi e, specialmente nei terreni umidi, hanno sofferto e si presentano deboli ed ingialliti.

L'agricoltore approfitta di ogni mezza giornata di bel tempo per irrorare le viti perchè non gli succeda come l' anno scorso

Quantunque in ritardo, è stato ultimato il primo taglio dei medicai che diedero un discreto raccolto. *(L. Massalin)*

Pola, 26-V — Il mese di maggio è trascorso con manifestazioni meteorologiche poco favorevoli per l' agricoltura; abbiamo avuto giornate fredde e piovose che influirono molto sul ritardato sviluppo erbaceo delle piante, massime della vite.

Gli agricoltori dell' agro polese si armarono bene quest' anno contro la peronospora, difatti hanno seguito i consigli impartiti dai cattedratici e sinora sono stati fatti due trattamenti cuprocalcici, e venne usato pure lo zolfo ramato 3 % e la polvere Caffaro quali trattamenti secchi contro il terribile fungo.

Sono stati ultimati i lavori di trapianto del tabacco, ma in parecchi posti le giovani piantine ebbero a soffrire da invasioni di lumache che ne distrussero in parte le colture. I frumenti si presentano bene, ed è confortante vedere il forte sviluppo ed il rigoglio di quelli che vennero concimati e lavorati razionalmente, a dimostrazione che anche in Istria si può fare la coltura del frumento con tornaconto. E qui sta bene ricordare una buona volta per sempre che i sistemi di coltura antiquati devono essere messi fra ferri vecchi e che è necessario fare la coltura industriale provvedendo il grano per il commercio e non per il solo e semplice fabbisogno familiare; direttiva questa da seguire per vincere la bene iniziata ed ora ingaggiata battaglia del grano, che ci libererà in parte da gravami di importazione estera. Si è iniziato l' allevamento del baco da seta; le nascite riuscirono bene, però i bachi ebbero a soffrire alcunchè per il cattivo andamento della stagione. Negli ultimi giorni il tempo si è rimesso e promette bene, cosa questa che fa sperare un buon prodotto. È da notare che l' agro polese è appena all' inizio della coltura del gelso e che il numero delle oncie allevate quest' anno s' aggira a 40; visto il largo margine che può dare un allevamento razionale del baco da seta è necessario che l' attenzione dell' agricoltore si fermi su questa branca agraria, e che provveda senza indugio all' impianto di gelsi per assicurarsi tra breve la foglia a nutrire parecchie oncie. Cosa questa che gli permetterà di crearsi una risorsa che lo possa far uscire della crisi finanziaria in cui sta dibattendosi. Le sarchiate in genere sono tutte affidate al terreno e si mostrano bene; alle patate è stata fatta la prima sarchiatura. Gli animali sono sani; il foraggio sarà scarso quest' anno, le previsioni per i prati stabili sono poco promettenti; le mediche al primo taglio hanno dato abbastanza buon raccolto. Il prezzo dei foraggi si mantiene alto per scarsità d' approvvigionamento sul mercato.

Il Consorzio Agrario sta provvedendo per l'impianto di una latteria sociale, iniziativa lodevole, degna di plauso e d'incoraggiamento. Finalmente anche Pola potrà liberarsi dal commercio ambulante del latte ed avrà il latte genuino, sano a prezzo unico, problema questo assillante che doveva venir risolto. I possessori di vacche da latte della zona farebbero cosa buona comprendendo la necessità di unirsi in società ed accorrere ad iscriversi alla istituenda latteria, per ovviare a tutte le difficoltà di smercio ed ottenere il massimo rendimento dal proprio bestiame. *Dott. Dessanti*

Isola, 27-V. — Memori del detto « l'esperienza è madre della vita » quest'anno i nostri viticultori sono più attivi nell'irrorare i propri vigneti con poltiglia bordolese. Sarebbe però necessario che si sperimentasse anche la polvere Caffaro poichè non possiamo negare fiducia a quanto viene raccomandato dai tecnici competenti. Chi può negare che il *misterioso* mancato effetto del solfato di rame nell'anno scorso non dipendesse dall'imperizia nella preparazione della poltiglia? I nostri agricoltori non si sentono sodisfatti se non vedono la propria vigna imbrattata in modo straordinario, ciò che non si ottiene che con un eccesso di calce, mentre è dimostrato che tale eccesso diminuisce fortemente l'efficacia del solfato di rame e con ciò non si raggiunge lo scopo di proteggere efficacemente la vite. Colla Caffaro invece si ha il vantaggio di avere una poltiglia sempre uniforme e di provata efficacia.

La raccolta e vendita dei piselli primaticci è quasi ultimata con esito sodisfacente. La raccolta delle ciliegie è in pieno sviluppo e si sta iniziando la vendita delle patate.

Dopo un periodo di tempo incerto sembra che attualmente si rimetta al bello e, per quanto fosse desiderata una buona pioggia, ben venga anche una quindicina di giorni di caldo che garantisca la buona fioritura dell'uva dalla quale dipende il raccolto che porta sollievo alle famiglie.

Gli alberi da frutto hanno sfiorito bene e si prevede un ottimo raccolto; non così per l'olivo che ha risentito troppo il freddo. *(G. Ulcigrai)*

Cherso, 27-V. — Nel mese scorso fu quì il prof. Sacchi, Direttore della Cattedra ambulante di agricoltura e tenne un corso di potatura al quale assistettero, con grande profitto, numerosi agricoltori. Il reggente questa Sezione Dott. Fabretto, tenne anch'egli importanti conferenze d'indole agraria nei sotto comuni di Caisole, Dragosici e La Sella.

I nostri agricoltori nulla trascurano quest'anno perchè le viti abbiano tutti i trattamenti necessari, ed hanno già irrorato tre volte.

(S. Moise)

Cittanova, 27-V. — Nei vigneti viene già eseguita per la terza volta l'irrorazione con Caffaro o con poltiglia bordolese e a dir vero finora non si è riscontrata nessuna traccia di peronospora. Molte località invece sono infestate da otiorinchi che vengono raccolti dalle donne e bambini visto che molte viti sono già quasi completamente spoglie.

I frumenti che finora promettevano molto bene sono in gran parte attaccati da ruggine e carbone.

Si fa la zappatura del frumentone, prima che asciughi il terreno, malgrado che le piantine siano ancora piccole.

È stato ultimato il primo taglio dell' erba nei prati artificiali; si calcola di aver avuto metà del raccolto normale e ciò per le cause già indicate nelle precedenti corrispondenze.

I forti venti di scirocco e libeccio di 15 giorni fa fecero rilevanti danni ai mandorli dei quali oltre metà del previsto raccolto è caduto; così pure soffersero i gelsi, esposti al vento salmastro, che perdettero molte foglie.

Scarsissima vendita di vino e di bestiame.

L' animalia è generalmente sana. *(R. Clabot)*

Pinguente, 27-V. — Si approssima l'estate ma le giornate afose si alternano a quelle piovose come se si fosse in autunno.

Fino ad ora però la campagna è bellissima e promettente. Specialmente i frumenti sono promettentissimi.

Il primo taglio della medica è già ultimato nelle valli, ove s' inizia quello dei foraggi naturali che come lo scorso anno, daranno abbondante raccolto.

Sane e ben nutrite le animalie. *(Dott. G. Chiappetta)*

Castelvenere, 27-V. — È ormai un mese che il tempo si mantiène piovoso, tuttavia non fu troppa la pioggia caduta poichè già oggi, dopo appena due giorni, dalle ultime goccie, la terra si mostra asciutta nei luoghi in pendenza e collinosi. A valle invece il terreno è bagnato.

I contadini in genere non sono sodisfatti, poichè il tempo incostante non permise loro di eseguire i lavori necessari.

Da tempo s' è già fatto il taglio dell' erba medica e del trifoglio, ma ambedue sono stati scarsi. Anche l'erba dei prati stabili, attualmente in fiore e d' un bel verde, non è tuttavia abbondante come si potrebbe credere considerando le frequenti pioggie. Ciò è certamente derivato dalla bassa temperatura avuta fino ad oggi che siamo, si può dire, alla vigilia dell' estate.

Bello si presenta il frumento specialmente quello concimato con concimi chimici e seminato a righe.

La semina del granoturco e già da tempo ultimata.

Si prevede un buon raccolto di patate, attorno alle quali si sta ultimando la zappatura.

Dopo la dura esperienza avuta lo scorso anno, l' agricoltore s' affretta attorno alle sue viti e già per la seconda e terza volta, somministra ad esse la poltiglia bordolese e polvere Caffaro.

Le viti si presentano molto bene.

Non così, si può dire degli ulivi i quali hanno molto sofferto per il freddo.

Ricco si presenta anche fin d' ora il raccolto delle frutta.

Molto impulso si è dato quest' anno all' impianto dei gelsi ed alla bachicoltura: ogni casa tiene allevamento. Qualcuno però deve già registrare un insuccesso dovuto alla poca cura che ha avuto nel riparare i bachi nelle giornate fredde o al barbaro mezzo col quale pretende di far schiudere le uova, abbrustolendole con troppo calore o facendo loro subire cambiamento troppo brusco di temperatura.

In questi giorni fervono pure i lavori negli apiari. Qua e là si comincia a

capire ed a introdurre arnie a favo mobile, mentre altri cominciano, da novelli apicoltori, con il rustico metodo dei «trombi».

Gli animali sono sani e ben nutriti. *(V. Cusma)*

Dignano, 27-V -- Tanto la Scuola Agraria Cecon quanto la Cattedra Ambulante di Agricoltura di Pola, per dare incremento alla coltura del frumento nel nostro territorio hanno istituito presso vari agricoltori, dei campi dimostrativi con nuove varietà elette di frumento. Gli esperimenti eseguiti sono riusciti sotto ogni aspetto e mostrano poi chiaramente i vantaggi della concimazione razionale. Per la prima volta gli agricoltori hanno potuto osservare la semina del frumento a righe eseguita con la macchina acquistata dalla Scuola Cecon. In generale il frumento ha un bell' aspetto e fa sperare in un ottimo raccolto. Scarso invece quest' anno è il raccolto del fieno sia dei prati naturali che dei prati artificiali e ciò per mancanza di pioggie primaverili. I seminati di granturco, patate ed ortaggi sono riesciti a meraviglia. La coltura dei piselli primaticci è stata quanto mai rimunerativa essendosi venduto il prodotto a L. 1.20 fino a L. 1.80 sul mercato di Pola e di Trieste.

Malissimo sono andati i semenzai di tabacco fatti all' aperto senza protezione di vetrate, in modo che quest' anno si contano pochi coltivatori.

Nulla fin ora hanno trascurato gli agricoltori per combattere in modo preventivo la peronospora che l' anno scorso distrusse l' intero raccolto; ma pur troppo coloro che durante l' inverno non hanno fatto il trattamento con solfato ferroso ed acido solforico contro il vaiolo, quest' anno ne sono fieramente colpiti. Le foglie, i tralci ed anche i giovani grappoli mostrano i caratteristici puntini neri e gli acini non ancora ben formati cominciano a seccarsi. Alcuni agricoltori credono che sia l' effetto dello zolfo ramato adoperato nei primi trattamenti e se la prendono col Direttore della Scuola Agraria Cecon che lo ha suggerito; ma sono proprio quelli che hanno le viti attaccate dal vaiolo, mentre quelli che le hanno sane si sono trovati benissimo con lo zolfo ramato che fin ora non adopravano.

Per le viti attaccate dal vaiolo non resta che spolverarle con calce mista a zolfo per arrestarne l' invasione. *(L. Ferrara)*

Sanvincenti, 27-V. — Continuano i tempi assai poco propizi alle colture in genere e favorevoli piuttosto allo sviluppo della peronospora ed alle altre malattie crittogamiche: pioggerelle quasi tutti i giorni e temperature basse particolarmente di sera e durante la notte. I nostri laboriosi agricoltori, impressionati gravemente per la sorte incerta del raccolto dell' uva, che è il principale cespite di rendita, non risparmiano tempo nè denaro per applicare i mezzi preventivi suggeriti dalla scienza onde combattere le malattie che nel decorso anno annientarono il prodotto.

Il frumento in generale ha cestito bene e cresce rigoglioso, facendo sperare in un buon raccolto. Un ottimo esempio, che sarà seguito in seguito dagli altri agricoltori, è stato dato da pochi con la coltivazione razionale del frumento seguendo le istruzioni a suo tempo date dal prof. Ghersettich. Difatti i frumenti coltivati in tal modo: seminati cioè a righe, concimati con fertilizzanti artificiali, sarchiati a tempo, sono spesso visitati dai coltivatori e tutti constatano la notevole vantaggiosa differenza.

È giunta alla locale Cassa rurale la gradita notizia che il Ministero dell' Economia nazionale ha assegnato per gli agricoltori di questo comune uno svecciatoio cernitore per frumento a mezzo del quale si potrà fare la selezione del grano per la semina.

Le patate crescono bene e si ha motivo di sperare in un buon raccolto a meno che in seguito non dovessero difettare le pioggie.

Il primo taglio dell' erba medica è stato piuttosto scarso in causa agli insetti che ne divorarono le foglie. Il trifoglio incarnato diede un raccolto abbastanza buono ed ottimo per la sua qualità. I fieni primaticci di cui il taglio verrà iniziato nella ventura settimana, non sono molto sviluppati in altezza, ma in compenso sono più fitti e daranno un raccolto mediocre.

Gli animali sono sani e ben nutriti.

Lusingati dai prezzi rimunerativi degli anni decorsi, il numero degli allevatori di bachi da seta è in quest' anno aumentato, ciò che è confortante.

Il giorno 13 corrente è stato tra noi il Prof. Dott. Dessanti della Cattedra Ambulante di agricoltura di Pola, il quale parlò ad un numero straordinario di agricoltori sulla peronospora e sui mezzi di combatterla.

(R. Monti)

Valle, 28-V. — Durante tutto il mese abbiamo avuto tempo poco favorevole per la campagna e gli agricoltori sono stati costretti a ripetere anche più volte le irrorazioni alle viti per paura della peronospora. Causa però le notti fredde la vegetazione della vite è piuttosto misera e irregolare.

Il raccolto del fieno è stato scarsissimo, mentre i frumenti sono abbastanza belli e così pure l' olivo promette bene.

Pochissimo vino ancora da vendere.

Gli animali sono sani e ben nutriti. *(C. Cergna)*

Lussinpiccolo, 28-V. — Strano mese quest' anno quello di maggio, che da un pezzo non se ne ricorda uno simile: pioggie continue, venti sciroccali fortissimi da rompere le giovani gettate delle viti e degli alberi fruttiferi. Quello che non fece la forza del vento lo fece lo spalmeo, che bruciò i teneri getti.

I luoghi maggiormente danneggiati sono Sansego, i due scogli di Canidole grande e Canidole piccolo, nonchè S. Pietro dei Nembi.

In questo momento non è dato di valutare con esattezza l' entità del danno ma non è esagerato se, nelle accennate località, si valuta a circa il 30-40 % del prodotto medio.

E dire che gli agricoltori avevano già prodigato le migliori cure, irrorando e solforando chi una chi già due volte, onde prevenire la peronospora, ammaestrati dalla dura esperienza dello scorso anno.

Anche i seminati, data la stagione che corre, lasciano più o meno a desiderare.

Le patate, i piselli, i fagiuoli, i pomodori, il granoturco si presentano bene. Anche i prati di erba medica diedero un taglio abbondante e siamo già vicini al secondo che promette anche bene.

Media la mignolatura dell' olivo.

L' animalia è sana. *(Prof. G. Brida)*

Villa Gardossi, 30-V. — È l' epoca di cominciare la zappatura del frumentone ma il lavoro sarà faticoso essendo stata eseguita la semina su terreno mal preparato. Le patate in generale sono belle, ma poco belli si mostrano invece i frumenti. Le viti hanno vegetazione irregolare e la promessa d' uva non è abbondante. È già stata fatta la terza irrorazione. Il primo taglio dei fieni è stato normale. Gli olivi promettono abbastanza bene fatta eccezione per quelli che hanno sofferto dal freddo. L' animalia è sana. *(A. Gardos)*

NOTIZIARIO

Pagamento delle pensioni ex regime. — La Regia Intendenza di Finanza di Pola ci comunica:

« In seguito all' avvenuta istituzione nella città di Pola di una Direzione Provinciale delle Poste, il Ministero delle Finanze per uniformità e semplificazione di servizio ha ordinato che sieno trasferite alla Sezione del Tesoro della Intendenza di Finanza di detta città, le pensioni ex regime pagabili nei territori della Provincia dell' Istria ed ancora iscritte presso la Delegazione del Tesoro di Trieste e ciò con effetto dal 1° giugno p. v. ».

Motoaratura e macchine agricole. — L'Ufficio Stampa della Commissione Tecnica dell' Agricoltura è a conoscenza che in provincia di Caserta, sotto gli auspici della Commissione per la propaganda granaria e della locale Cattedra Ambulante di Agricoltura e con l' aiuto della Cassa Provinciale di Credito Agrario, è stato costituito un forte Consorzio per la motoaratura e per l' impiego delle macchine agricole.

Sementi elette di grano. — Consta all' Ufficio Stampa della Commissione Tecnica dell' Agricoltura che nell' ultima adunanza del Comitato Permanente del Grano è stata approvata in massima l' istituzione di un Consorzio nella Provincia di Pisa per la produzione e la distribuzione al commercio di sementi elette di grano.

Com' è noto, la provincia di Pisa è larga esportatrice di sementi, fra le quali pregevolissima quella del Gentil Rosso Originario. Nel detto Consorzio entreranno a far parte i quattro maggiori organismi agrari della provincia, e saranno così costituite quattro Stazioni di selezione a Pisa, S. Miniato, Pontedera e Volterra.

I lavori della Commissione tecnica dell'agricoltura. — La Commissione tecnica dell' agricoltura si è occupata, nella sua ultima seduta, della *istituzione di un Concorso Nazionale per il trattore italiano* dell' *incremento nell' uso dei mezzi meccanici in agricoltura* e della *produzione dell' azoto nelle aziende agricole.*

Sul primo argomento ha riferito il Prof. Gibertini, il quale, premesso che la produzione unitaria si proporziona alla profondità a cui il terreno viene lavorato, ossia alla massa di terra dalla quale le piante possono attingere gli elementi necessari alla loro nutrizione, e rilevato che in Italia non

esiste ancora un tipo di trattore che corrisponda completamente alla natura dei nostri terreni, ritiene opportuno bandire un concorso a premi allo scopo d' incitare il genio inventivo italiano a progettare un tipo di trattore nazionale che ai requisiti richiesti per dissodare unisca, possibilmente, anche quelli necessari per il traino, in vista soprattutto delle esigenze belliche.

Oltre ai premi da conferirsi ai vincitori del concorso, cui si propone di assegnare la somma di un milione, 600.000 lire dovrebbero servire a pagare le spese per l' inizio della costruzione in serie del trattore progettato dal concorrente che sarà giudicato primo.

Dopo ampia discussione, a cui hanno preso parte il Presidente — Comm. Mario Ferraguti — il Relatore, i Membri On. Magni, Dott. Mariani, Prof. Samarani, Prof. Tommasina, il Segretario Generale Comm. G. B. Lossetti e il Segretario Tecnico Dott. Colonna, il progetto del Prof. Gibertini è stato unanimamente approvato.

La Commissione ha dato incarico al Presidente di presentare la proposta al Comitato Permanente del Grano e al Ministro dell' Economia Nazionale.

Il presidente riferisce sull' incremento verificatosi in Italia, in seguito all' inizio della Battaglia del Grano, nell' uso dei mezzi meccanici in agricoltura.

Premette che, pur essendo l' Italia un Paese a popolazione non solo densissima, ma in continuo aumento, non si è verificata una stasi nella produzione e nel commercio delle macchine agricole, bensì un fortissimo aumento, dovuto al fenomeno dell' urbanesimo — che rarefà la mano d' opera nelle campagne — e più specialmente al fervore suscitato dall' esempio animatore del Capo del Governo, proclamatosi Duce della Battaglia del Grano, e dalle concessioni da Lui accordate, sotto molteplici forme, a favore dell' agricoltura nazionale. Comunica quindi i dati riferentisi all' aumento di motoaratrici, seminatrici, ecc. verificatosi nell' ultimo anno nelle varie provincie italiane.

Tali dati sono assai confortanti in quanto si possono constatare, quasi ovunque, aumenti che senza l' inizio della Battaglia del Grano si sarebbero verificati soltanto, forse, in un ventennio ; in moltissime provincie si notano, infatti, incrementi che rappresentano il doppio e persino il triplo delle macchine esistenti nel 1924.

Il Prof. Samarani fa una breve comunicazione sulla possibilità di produrre concimi azotati sintetici a basso prezzo in ogni azienda agricola, con un metodo che egli sta sperimentando, sul quale non crede opportuno scendere, per ora, a particolari.

Corso di meccanica agraria. — Domenica 16 Maggio 1926 si chiuse il corso di meccanica agraria indetto dalla Cattedra Ambulante di Agricoltura dell' Istria allo scopo di creare in Provincia un personale capace sia della manutenzione e riparazione delle macchine, che della lavorazione meccanica del terreno.

Il corso ebbe principio il 3 Maggio e fu frequentato da 28 allievi dei quali 16 sovvenzionati dalla Cattedra, uno dal Consorzio Agrario Cooperativo di Pola e due dal Signor Anteo Pelaschiar, il quale si era preso l' incarico

dell' Istruzione meccanica degli allievi aiutato da suoi esperti sotto la direzione della Cattedra.

Gli allievi, divisi in tre gruppi, dopo ricevuto l' insegnamento teorico, smontarono e montarono in officina tre trattrici Fordson, due monovomeri e bivomeri Oliver e Fergusson, un erpice a dischi Roderich Lean, un erpice a molle, un coltivatore Oliver, e una falciatrice Taco.

Nella Stanzia Umberto Cagni furono istruiti praticamente nella lavorazione meccanica del terreno e colà ararono con un monovomere attaccato a trattrice Fordson un appezzamento di terreno di recente disboscato. Nella Tenuta dell' Opera Nazionale Combattenti ai Campi di Altura si esercitarono nella falciatura di un campo d' erba medica a mezzo di falciatrice meccanica applicata alla trattrice Fordson; eseguirono arature con monovomere e bivomere; erpicarono il terreno con erpici di differenti tipi e liberarono col coltivatore terreni infestati da malerbe.

Approfittando dell' occasione, condotti dal Signor Agronomo Achille Corradini e dal Signor Giovanni Vitassovich visitarono le case coloniche e le stalle modello, i silos per la conservazione di foraggio verde e i campi sperimentali di frumento di differenti varietà selezionate.

La Domenica 9 Maggio gli allievi si recarono a Brioni e colà vennero gentilmente accolti dall'egregio Direttore Amministrativo, Signor Attilio Chierego. Accompagnati dallo stesso ebbero festose accoglienze da parte del Signor Winter, economo aggiunto e della sua distinta Signora.

Visitarono le stalle moderne nelle quali sono tenute mucche di razze pregiate, la latteria perfetta, le scuderie, i cavalli d' allevamento di razza avellinese e quelli addestrati al giuoco del Polo.

Gli esami furono tenuti il giorno 16 presenti i rappresentanti della Cattedra e il Signor Ing. Rizzi Nicolò che venne invitato a far parte della Commissione Esaminatrice.

L' ottimo successo del corso si delineò completo, col risultato degli esami durante i quali tutti gli allievi dimostrarono di avere imparato l' uso e l' impiego dei moderni macchinari e di essere capaci di eseguire le riparazioni usuali.

Mercato d'animali a Rozzo. — A partire dal prossimo mese il mercato d' animali, che si teneva a Rozzo il 4° lunedì dei mesi pari, è divenuto mensile ed è tenuto il 2° lunedì del mese. Cadendo tale data in giorno festivo, il mercato avrà luogo nel giorno feriale successivo.

Corso di mascalcia. — Dal 5 all' 11 maggio a. c. fu tenuto dal Signor Dott. Giovanni Comandich, Reggente la Sezione di Zootecnia della Cattedra Ambulante di Agricoltura dell' Istria, un corso di mascalcia a giovani allievi fabbri ferrai del Mandamento di Pisino.

Il corso fu frequentato da: Cincopan Ettore di Gallignana, Braicovich Giovanni di Traba grande, Nefat Antonio di Pisinovecchio, Gorta Simone di Vermo, Ghersich Giuseppe e Cottiga Giovanni di Pisino.

La parte teorica fu sviluppata dal Dott. Comandich e in quella pratica egli fu coadiuvato dal Signor Dobrilla Giuseppe di Pisino, esperto maniscalco.

Gli esami teorico-pratici furono tenuti il giorno 11 maggio alla presenza del Signor Sindaco di Pisino Cav. Ing. Palladin Teodoro ed ebbero ottimo successo. Tutti gli allievi furono promossi.

Elenco dei mercati d'animali che si terranno nelle provincie dell'Istria, del Carnaro e di Trieste, durante il mese di Giugno.

Provincia	Circondario	Comune	Località	Giorno di mercato
Istria	Parenzo	Portole	Portole	Martedì 8
		Orsera	S. Lorenzo del Pasenat.	Giovedì 10
		Montona	Montona	Lunedì 21
		Visignano	Visignano	Giovedì 27
		Buie	Buie	Mercoledì 30
	Capodistria	Erpelle	Erpelle	Mercoledì 2
		Castelnuovo	Castelnuovo	Martedì 8
		Decani	Decani	Mercoledì 9
		Rozzo	Rozzo	Lunedì 14
		Pinguente	Pinguente	Giovedì 17
	Pisino	Pisino	Pisino	Martedì 1
		Albona	Albona	Domenica 6
		Antignana	Antignana	Martedì 8
		Gimino	Gimino	Mercoledì 9
		Albona	Santa Domenica	Lunedì 14
		Albona	Albona	Domenica 20
	Pola	Dignano	Dignano	Sabato 5
		Valle	Valle	Martedì 8
		Canfanaro	Canfanaro	Lunedì 14
		Sanvincenti	Sanvincenti	Giovedì 24
Carnaro	Volosca	Bisterza	Bisterza	Lunedì 7
		Torrenova di Bisterza	Torrenova di Bisterza	Mercoledì 16
Trieste	Monfalcone	Ronchi dei Legionari	Ronchi dei Legionari	Mercoledì 2
	Postumia	Postumia	Postumia	Martedì 1
		S. Pietro del Carso	S. Pietro del Carso	Giovedì 10
	Sesana	Duttogliano	Duttogliano	Venerdì 4
		Sesana	Sesana	Sabato 12 e Martedì 22
		Nacla S. Maurizio	Divaccia	Sabato 26
	Trieste	Muggia	Albaro-Vescovà (Scoffie)	Giovedì 10
		Trieste	Basovizza	Lunedì 21

Vino esportato da Parenzo per Fiume e scali con i piroscafi della Società «Costiera» nel mese di aprile ettolitri 310.46.

Notizie sull'esito di alcuni mercati d'animali tenuti nelle provincie dell'Istria, del Carnaro e di Trieste.

Erpelle, 3-V. — Animali presentati: Buoi 38, Vacche 110, Vitelli 56, Cavalli 10, Suini 124. Prezzi verificatisi: Buoi L. 450, Vacche L. 450, Vitelli L. 600, al q.le peso vivo; Cavalli L. 1000—4000, Suini L. 50—150, per capo. Fieno L. 50, Paglia L. 30, al q.le.

Andamento del mercato: bene frequentato.

Pisino, 4-V. Animali presentati: Buoi 476, Vacche 385, Giovenchi 125, Vitelli 67, Cavalli 27, Muli 9, Asini 185, Suini 317, Ovini 32, Caprini 5. Prezzi verificatisi: Buoi L. 525, Vacche L. 450, Giovenchi L. 650, Vitelli L. 650, al q.le peso vivo; Asini L. 300—700, Suini L. 100—150, Ovini L. 150—200, Caprini L. 150—180, per capo.

Andamento del mercato: ad onta del tempo piovoso, l'affluenza fu straordinaria. Per la presenza di mercanti di Bologna e Pola, gli affari conclusi furono parecchi ed i prezzi dei buoi ascesero.

Castelnuovo, 8-V. — Animali presentati: Buoi 16, Vacche 35, Vitelli 6, Suini 20. Prezzi verificatisi: Buoi L. 375—425, Vacche L. 315—375, Vitelli L. 700, al q.le peso vivo; Suini L. 70—120 per capo.

Andamento del mercato: tempo piovoso e freddo; conclusi buoni affari.

Portole, 11-V. — Animali presentati: Buoi 18, Vacche 16, Vitelli 9, Suini di allevamento 3. Prezzi verificatisi: Buoi L. 500—530, Vacche L. 450—480, Vitelli L. 650—720, al q.le peso vivo; Suini di allevamento L. 80—140, per capo.

Andamento del mercato: pochissimo frequentato, concluso qualche singolo affare.

Matteria, 14-V. — Animali presentati: Buoi 34, Vacche 162, Vitelli 12, Cavalli 6, Suini 145. Prezzi verificatisi: Buoi L. 400—450, Vacche L. 325—375, Vitelli L. 700, al q.le peso vivo; Cavalli L. 2000—4000, Suini L. 80—120, per capo. Fieno L. 40 al q.le.

Dato che questo fu il primo mercato, si ebbe gran concorso di gente. Contrattazioni animate e gran numero di affari conclusi. Si nutrono perciò buone speranze per l'avvenire e si crede che questo mercato si svilupperà sempre più giacchè Matteria è un buon centro d'allevamento.

Montona, 17-V. — Animali presentati: Buoi 634, Vacche 349, Vitelli 130, Cavalli 20, Muli 17, Asini 274, Suini d'allevamento 296, Ovini 47, Caprini 8. Prezzi verificatisi: Buoi L. 500—530, Vacche L. 460—500, Vitelli L. 650—700, al q.le peso vivo; Cavalli L. 2500—3500, Muli L. 2000—2800, Asini L. 200—1000, Suini d'allevamento L. 60—200, Ovini L. 140—160, Caprini L. 140—160, per capo.

Andamento del mercato: molto ben frequentato d'animali e di compratori; ricco il movimento d'affari; ricercati i bovini da lavoro.

Sanvincenti, 18-V. — Animali presentati: Buoi 150, Vacche 169, Vitelli 30, Asini 25, Suini 85, Ovini 98. Prezzi verificatisi: Buoi L. 480—530, Vacche 460—480, Vitelli L. 750—800, al q.le peso vivo; Asini L. 300—900, Suini L. 90—250, Ovini L. 110—170, per capo.

Andamento del mercato: discreto numero di affari conclusi.

Pinguente, 20-V. — Animali presentati : Buoi 260, Vacche 240, Cavalli 7, Asini 26, Suini 184, Ovini 13. Prezzi verificatisi : Buoi L. 460—495, Vacche L. 425—470, al q.le peso vivo ; Cavalli L. 1500, Asini L. 300, Suini L. 40, Ovini L. 60, per capo. Fieno L. 35 al q.le.

Andamento del mercato : movimentato e ricco di contrattazioni per la affluenza di acquirenti dalle vecchie provincie che hanno comprato per oltre tre vagoni di bovini da lavoro.

Sesana, 12 e 22-V. — Animali presentati : Buoi 500+150=650, Vacche 453, Vitelli 104+58=162, Cavalli 536, Asini 1, Suini 445+213=658. Prezzi verificatisi : Buoi L. 420—470, Vacche L. 380—420, Vitelli L. 700, al q.le peso vivo ; Cavalli (di razza Jugoslava) L. 1500—5500, Suini (di 5 a 8 settimane) L. 100—160, per capo. Fieno L. 40—50, Paglia L. 20—25, al q le.

Andamento del mercato : buonissima vendita di buoi, così pure di maiali ; buona la vendita di vacche e di cavalli.

Bollettino dello stato sanitario del bestiame.

Data	Malattie	Circondario	Comune	Località	Specie e numero degli animali ammalati *)	Numero delle stalle infette: rimaste dalle settimane precedenti	Numero delle stalle infette: Nuove denunzie
			PROVINCIA DELL'ISTRIA				
Dal 10 al 16/V	Carbonchio ematico	Pola	Dignano	Pinesich	C 1	—	1
			Sanvincenti	Smogliani	C 1	—	1
			Dal 17 al 23-V (Nessuna denunzia)				
			PROVINCIA DI TRIESTE				
Dal 10 al 16/V	Malattie infettive dei suini	Trieste	Trieste	—	S 18	14	2
	Rabbia	Monfalcone	Monfalcone	—	Can 2 (uccisi)	—	2
Dal 17 al 23/V	Carbonchio ematico	Postumia	Senosecchia	—	B 1	—	1
	Malattie infettive dei suini	Trieste	Trieste	—	S 14	10	2

*) B - bovini, E - equini, O - ovini, Cap - caprini, S - suini, Can - canini, P - pollame

Listino dei prezzi dei principali prodotti agrari verificatisi in provincia dal 15 al 31 Maggio

Località	Vino rosso	Vino bianco	Olio	Fieno	Frumento	Formentone	Bovini	Vitelli	Agnelli	Ovini	Suini da allevamento	Pollame adulto	Latte	Uova	Legna da fuoco	Osservazioni
prezzo in lire	ettolitro		litro	quintale			kg. peso vivo		per capo				litro	al 100	q.le	
Buie	280	250	10	28	185	120	4-4.50	6-7	6-7 [1]	—	100-150	16 [2]	1.20	50	18 [3]	1) kg. peso vivo. 2) Pollastri al paio. 3) al metro q.
Momiano	—	—	9-9.50	35-40	—	—	4.50-5	6-6.50	50-60	—	100-120	12-14	1.20	40	10-11	
Cittanova	260	250	10	40	185	100	4.50-5	6	70-75	—	120-150	14	1.40	45	14	pollastri L. 18 al paio
Dignano	270	260	10	50 [1]	—	—	5-5.25	6.50-7	50-70	150-200	60-90	10-12	1.20	40	8-9	1) Erba medica vecchia
Rozzo	—	—	—	—	—	—	4.50-5	7.50	—	—	70-80	12	0.75	40	7.50	
Sanvincenti	280	260	—	—	—	—	5	6	100	100	150	10	1.00	40	9	pollastri L. 10 al paio
Torre	240-260	240-250	10	30	—	—	—	—	—	—	100-120	15-16	1.60	50	10	pollastri L. 14-16 al paio
Castelvenere	270	260	9.50	40	—	—	5	6.50-7	40-50	—	100-150	14-18	0.90	40	14	pollastri L. 8-12 al paio
Valle	250	240	9	—	—	—	4.80	6.50	8 [1]	180	—	—	1.40	40	9	1) kg. peso vivo
Pola	260-280	240-260	9.50-10	36-40	185	120-130	4.50-5	8-8.50	60-80	200-250	80-85	12-15	1.30	45	11-13	pollastri L. 14-16 al paio
Isola	175	165	9.50	—	120	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Portole	240	230	10-12	20	160	106	4.50	5	50-70	100-110	80-120	10-12	1.50	45	8.10	
Lussinpiccolo	200-230	—	10-11	60-70	—	—	5	7-8	5 [1]	120-140	120-150	18-20	2.60	65	22-24	1) al kg. peso vivo
Pinguente	230	200	12	30	—	110	4.90	7.50	65	140	50	12	0.70	45	10	pollastri L. 14 al paio.

Dott. G. B. Cucovich, Direttore responsabile.